Novembro 2013

Etiqueta do produto
Etiqueta del producto

METALCUBAS® G.PANIZ

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR
(0-XX-54) 3021 0341
www.metalcubas.com.br - metalcubas@metalcubas.com.br

Metalcubas Indústria Metalurgica Ltda.
Rua Professor Ataliba Paz, 86 - CEP. 95013-100 - Caxias do Sul -RS

FRITADORES

TFRG-03
TFRG-05
TFRE-03
TFRE-05
FRCE-03
FRCG-04
FRCG-08
FRCE-06
FRCE-05
FRCE-10

METALCUBAS® G.PANIZ

Manual de Instrução
Manual de instrucción

e
y

Termo de Garantia
Término de garantía

APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos, que atendem as necessidades do mercado. São dezenas de equipamentos projetados para facilitar o trabalho de quem atua no ramo de alimentação. Fornecemos equipamentos para restaurantes, panificadoras, açougue, pizzarias, supermercados, confeitarias e até mesmo para cozinhas residenciais e industriais.

Todos os produtos são fabricados com materiais de alta qualidade e acabamento superior, dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.

A facilidade na instalação, manutenção mínima, baixo consumo e o alto rendimento produtivo, colocam os produtos METALCUBAS, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

Queremos cumprimentá-lo por ter escolhido um produto com qualidade a que o nome merece, **METALCUBAS**.

FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto que acaba de ser adquirido. Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para que obtenha um melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.

SEGURANÇA

- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.

Equipotencialidade
IEC 60417-5021

Para identificar o terminal de interligação, que visa manter diversos aparelhos com o mesmo potencial. Não sendo, necessariamente, o Terra de uma ligação local.

Terra de Proteção

Identificar qualquer terminal que é destinado para conexão com um condutor externo para proteção contra choque elétrico em caso de uma falha, ou no terminal de uma terra de proteção (Terra) eletrodo.

Indica que o elemento de aquecimento está ligado.

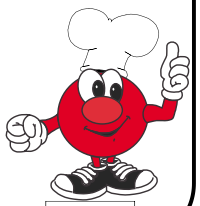
Tensão Perigosa
IEC 60417-5036

Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas

Superfície Quente
IEC 60417-5041

Para indicar que o item marcado pode ser quente e não deve ser tocado sem cuidar.

- Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).
- Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.
- Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.



8) Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza do equipamento, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

9) EXTINÇÃO DA GARANTIA:

- ✓ A não execução dos serviços de revisão e lubrificação constantes no Manual de Instrução do equipamento;
- ✓ O emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas pela empresa;
- ✓ Modificação do produto e consequente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;
- ✓ Utilização das máquinas e equipamentos para outras funções que não sejam as indicadas pelo fabricante;
- ✓ Pelo decurso do prazo de validade da garantia.

Obs: Para qualquer demanda judicial fica eleito o Foro da Comarca de Caxias do Sul (RS), com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de 6 (seis) meses referente ao produto abaixo qualificado, a partir da data da revenda ao cliente final, mediante as seguintes condições e normas:

1) A empresa não cobrirá em hipótese alguma defeitos e riscos na pintura ou amassamento decorrentes de transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no momento da entrega, ou seja, recebimento da mercadoria. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo, ou que por alguma forma após seu uso tenham ficado muito tempo sem funcionamento, pois poderá aparecer ferrugem nas partes de movimento não lubrificadas.

2) A garantia não cobrirá vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, controlador de temperatura, relés, válvulas solenóides de água e válvula solenóide de gás, pois são componentes sensíveis às variações de tensão elétrica, transporte não apropriado, instalações não apropriadas e sem proteção.

3) O motor elétrico, quando danificado, deve ser encaminhado à Assistência Técnicas dos respectivos fabricantes, devendo ocorrer um prévio contato com a METALCUBAS .

4) O cliente terá o direito a Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360m³ ou peso superior a 94Kg. Caso a máquina não se enquadre nas medidas citadas, a mesma deverá ser enviada para a Assistência Técnica Autorizada mais próxima. Caso seja constatado que houve mau uso ou instalação inadequada do equipamento, a visita, o deslocamento e os custos do conserto correrão por conta do usuário, mesmo sendo no período de garantia.

5) A garantia estabelecida pela fábrica refere-se à máquinas que em serviço e uso normal apresentarem defeitos de material ou montagem. A fábrica reserva o direito de dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia. A garantia cobrirá custos com a mão-de-obra desde que a mesma seja executada pela Assistência Técnica Autorizada. Excluem-se da garantia defeitos ou avarias resultantes de acidentes por negligência nas operações.

6) A empresa não se responsabiliza por modificações no produto, salvo as alterações feitas pela própria fábrica.

7) Após 3 (três) meses de uso, considera-se fora de garantia todas peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado tais como: rolamentos e retentores, discos do Moedor de Carne e do Preparador de Alimentos; globo, pá e espiral da Batedeira Planetária; feltros da Modeladora; trefilas, caracóis e alimentadores de extrusão.

ÍNDICE

- Instruções de Uso - Descrição dos Componentes 4
- Especificações Técnicas 6
- Limpeza - Manutenção 7
- Esquema Elétrico 8

VERSIÓN EN ESPANÕL

- Instrucciones de Uso - Descripción de los Componentes 11
- Especificaciones Técnicas 13
- Limpieza - Manutención 14
- Esquema Eléctrico 15

INSTRUÇÕES DE USO

ATENÇÃO

Este aparelho não destina-se à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

- Retire toda a proteção de PVC (película para proteção do aço inox) antes de colocar seu fritador em funcionamento.
- Antes de ligar o fritador certifique-se de que a tensão elétrica de seu estabelecimento seja a mesma indicada na etiqueta de do produto.
- Posicione o termostato na temperatura desejada. O termostato irá desligar o equipamento no momento em que o óleo atingir a temperatura indicada e, tornará a liga-lo automaticamente quando a temperatura diminuir.
- Nunca ligue o equipamento, sem que a resistência esteja totalmente imersa no óleo.
- Recomenda-se que a temperatura do óleo não ultrapasse de 190°C, pois esta provoca a queima das características do óleo.
- Verifique o acúmulo de resíduos de fritura no fundo do reservatório, fazendo limpeza periódica.
- Evite deslocar ou mover o fritador quando este estiver com óleo aquecido e/ou o fritador estiver ligado.
- A utilização de óleo velho, terá o processo de inflamação reduzido e é mais propenso a ebulição (óleo fervente com respingos).

AVISO:
Durante a instalação: não coloque em superfícies ou perto de paredes, divisórias ou móveis de cozinha e similares, a menos que eles sejam feitos de material incombustível ou revestidos com material de isolamento térmico de incombustível e atenção as normas de prevenção de incendio.

DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

Fritadores a Gás

Item	Descrição	CÓDIGOS (FRITADORES A GÁS)			
		TFRG-03	TFRG-05	FRCG-04	FRCG-08
1	Cesto	16128	16124	10038	10038
2	Tacho / Cuba	9911	9953	9984	9984
3	Conj. Estrutura	9980	9968	10046	10054
4	Queimador	9975	9969	10106	10106
5	Bandeja	9960	9960	10107	10124
6	Registro/Manipulo	9986	9986	12068	12068
7	Painel	9964	9964	10110	10119
8	Injetor	9962	9962	Xxx	Xxx
9	Abraçadeira maior	9978	9978	Xxx	Xxx
10	Mangueira gás	9963	9963	Xxx	Xxx
11	Registro	9970	9970	Xxx	Xxx
12	Niple borboleta	9985	9985	Xxx	Xxx
13	Pé	9988	9988	10051	10051
14	Abraçadeira menor	10367	10367	xxx	xxx

8) Regulaciones, lubrificaciones, ajustes y limpieza del equipamiento, oriundos de su uso y funcionamiento, no aerán cubiertos por la garantía, debido a que éstos corren por cuenta del proprietario.

9) EXTINCIÓN DE LA GARANTÍA:

- ✓ Por no ejecutar los servicios de revisión y lubricación que constan en este manual de instrucciones del equipamiento;
- ✓ Por el empleo de piezas y componentes que no sean originales o que no sean recomendadas por METALCUBAS;
- ✓ Por la modificación del producto y consecuente alteración de las características técnicas de funcionamiento, co excepción a las ejecutadas por METALCUBAS;
- ✓ Por la utilización de las maquinas y equipamientos para otras funciones que no sean las indicadas por el fabricante;
- ✓ Por el transcurso del plazo de validad de la garantía.

OBS: Para cualquier demanda judicial queda elegido el Foro de la comarca de Caxias do Sul (estado de Río Grande do Sul), con renuncia a cualquier otro, por más privilegiado que sea o llegue a ser

TÉRMINO DE GARANTÍA

La GASTROMAQ se compromete con la garantía de seis (06) meses referente al producto caracterizado anteriormente, a partir de la fecha de la reventa al cliente final, mediante las siguientes condiciones y normas:

1) La empresa no cubrirá, en ninguna hipótesis, defectos o rayaduras en la pintura o abolladuras que sean consecuencia del transporte, debiendo estos ser exigidos a la transportadora en el momiento de la entrega, o sea, en la recepción de la mercancía. Tampoco tendrá garantía los equipamientos expuestos al tiempo, o que por alguna forma, después de se utilización, quede mucho tiempo sin funcionamiento, pues podrá aparecer herrumbre en las partes de movimiento no lubricadas.

2) La garantía METALCUBAS no cubrirá vidrios, lámparas, fusibles, llaves de conexión, resistencias, termostatos, controladores de temperatura, relés, valulas solenoides de agua y valvulas solenoides de gas, pues son componentes sensibles a las variaciones de tensión eléctrica, transporte do apropriado, instalaciones no apropriadas y sin protección.

3) El motor eléctrico, cuando se dañe, debe ser encaminado a la Asistencia Tecnica de los respectivos fabricantes, debiendo ocurrir un previo contacto con METALCUBAS .

4) El cliente tendrá derecho a la Asistencia Tecnica en el local de uso de la maquina cuya medida sea mayor a 0,360m³ o con un peso superior a los 94Kg. En caso que la maquina no se encuadre en las medidas citadas, la misma deberá ser enviada para la Asistencia Tecnica autorizada más próxima. En caso que sea constatado por la Asistencia autorizada que hubo mal uso o instalación inadecuada del equipamiento, la visita, el movimiento del equipamiento y los costos del arreglo correrán por cuenta del usuário, incluso dentro del periodo de la garantía.

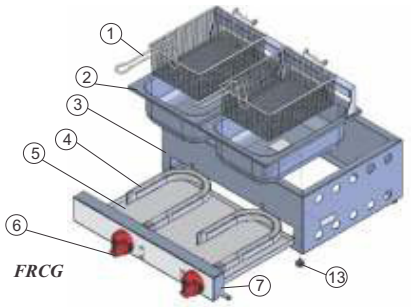
5) La garantía estabelecida por la fábrica se refiere a las maquinas que en servicio y uso normal presenten defectos de material o montaje. la fabrica se reserva el derecho de dar pareceres y no autoriza a otras personas a juzgar defectos presentados durante la vigencia de la garantía. La garantía cubrirá costos con la mano de obra desde que ésta sea ejecutada por la Asistencia Tecnica autorizada METALCUBAS. Se excluyen de la garantía los defectos y las averías resultantes de accidentes por negligencia en las operaciones.

6) La empresa no se responsabiliza por modificaciones en el producto, salvo las alteraciones realizadas por la propria fabrica.

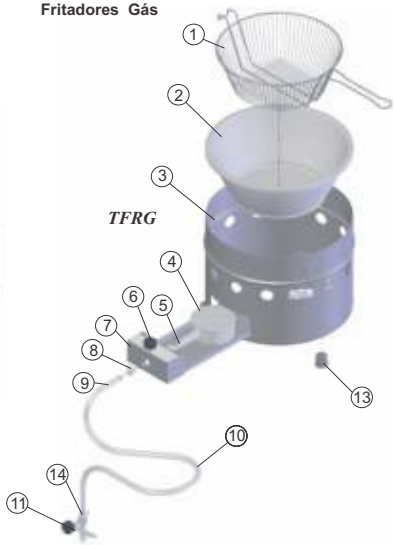
7) Después de tres (03) meses de uso, se considera fuera de garantía METALCUBAS piezas y accesorios que tengan desgaste natural o acelerado tales como: rodamientos, retenes, discos del moledor de carne y del preparador de alimientos, globo, aspa y espiral de la batidora planetaria, filtros de la moledora, piezas de trefilar, caracoles y alimentadores de extrusión.

METALCUBAS

Atualização: 14/11/13



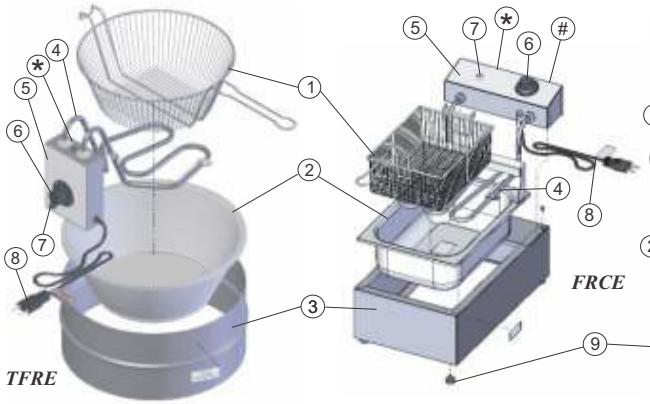
Fritadores Gás



A Metalcubas reserva o direito de fazer qualquer alteração nas informações sem aviso prévio.

Fritadores Elétricos

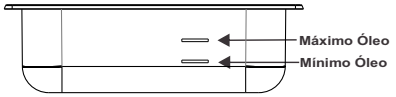
Item	Descrição	CÓDIGOS (FRITADORES ELÉTRICOS)											
		TFRE-03 127V	TFRE-03 220V	TFRE-05 127V	TFRE-05 220V	FRCE-03 127V	FRCE-03 220V	FRCE-06 127V	FRCE-06 220V	FRCE-05 127V	FRCE-05 220V	FRCE-10 127V	FRCE-10 220V
1	Cesto	9910	9910	9955	9955	10038	10038	10038	10038	15125	15125	15125	15125
2	Tacho/Cuba	9911	9911	9953	9953	9984	9984	9984	9984	15320	15320	15320	15320
3	Estrutura	9909	9909	9956	9956	10046	10046	10054	10054	15055	15055	15056	15056
4	Resistência	9898	9947	9950	9951	10044	10045	10044	10045	15121	15120	15121	15120
5	Caixa painel	9907	9907	9907	9907	10040	10040	10040	10040	15115	15115	15115	15115
6	Termostato	17880	17880	17880	17880	MTC 599	17880	MTC 599	17880	MTC 599	17880	MTC 599	17880
7	Sinaleira	9902	9899	9902	9899	9902	9899	9902	9899	9902	9899	9902	9899
8	Cabo elétrico	16121	17708	17708	17708	17890	17889	17890	17889	17710	17889	17710	17889
9	Pé borracha	xxx	xxx	xxx	xxx	10051	10051	10051	10051	12038	12038	12038	12038
10	Conj. Proteção	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	15111	15111	15111	15111
11	Conj. Tampa	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	15129	15129	15129	15129
*	Termostato. Seg.	17854	17854	17854	17854	MTC 600	17854	MTC 600	17854	MTC 600	17854	MTC 600	17854
#	Conector Sapata	17733	17733	17733	17733	17733	17733	17733	17733	17733	17733	17733	17733



SUGESTÕES DE TEMPERATURAS

ALIMENTO	TEMPERATURA
Batatas	190 ºC
Pescados e lula	180 ºC
Croquetes, polenta e frango	170 ºC
Carnes	160 ºC
Churros	160 ºC
Verduras	150 ºC

FRCE



TFRE

Importante

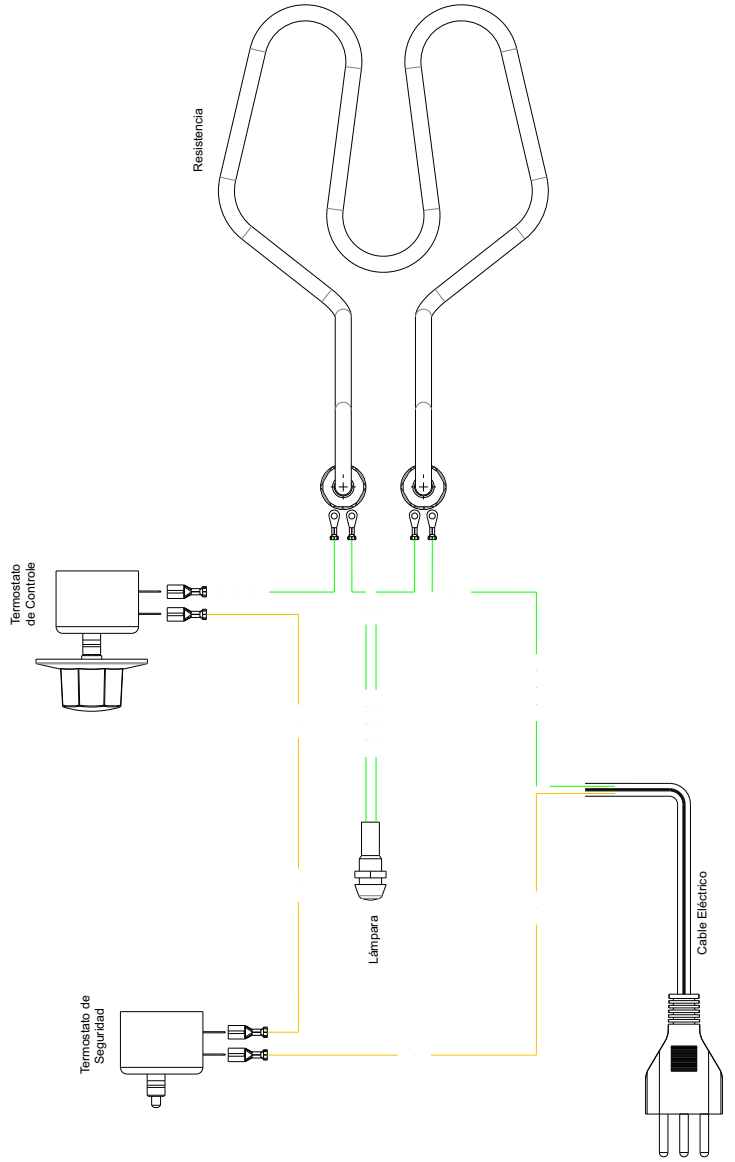
A quantidade de óleo a ser utilizada no fritador pode variar de acordo com o tipo de alimento. Alimentos pesados requerem cuidado a serem fritados para que o óleo não respingue demasiadamente. Respeite as quantidades de óleo indicadas na cuba.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PRODUTO	MODELO	Tamanho do Recipiente	Capacidade Máx. Óleo	Potência Resistência	Dimensões (AxLxP) mm	Peso kg
FRITADORES ELÉTRICOS	TFRE-03 127V	TACHO Ø315mm	3 L	2000W	179x400x488	2,4
	TFRE-03 220V	TACHO Ø315mm	3 L	2500W	179x400x488	2,4
	TFRE-05 127V	TACHO Ø440mm	5 L	2500W	179x523x633	3,28
	TFRE-05 220V	TACHO Ø440mm	5 L	3500W	179x523x633	3,28
	FRCE-03 127V	CUBA 200X300x100mm	3 L	2500W	223x244x582	2,9
	FRCE-03 220V	CUBA 200X300x100mm	3 L	2500W	223x244x582	2,9
	FRCE-06 127V	2 CUBAS 200X300x100mm	3+3 L	(2) 2500W	223x490x582	5,3
	FRCE-06 220V	2 CUBAS 200X300x100mm	3+3 L	(2) 2500W	223x490x582	5,3
	FRCE-05 127V	CUBA 230X300x150mm	5 L	3100W	300X270X590	4,4
	FRCE-05 220V	CUBA 230X300x150mm	5 L	3000W	300X270X590	4,4
	FRCE-10 127V	2 CUBAS 230X300x150mm	5+5 L	(2) 3100W	300X550X590	8,8
	FRCE-10 220V	2 CUBAS 230X300x150mm	5+5 L	(2) 3000W	300X550X590	8,8

PRODUTO	MODELO	Tamanho do Recipiente	Capacidade Máx. Óleo	Dimensões (AXLXP)mm	Peso kg
FRITADORES À GÁS	TFRG-03	TACHO Ø315mm	3 L	252x373x488	2,4
	TFRG-05	TACHO Ø440mm	5 L	252x501x633	3,2
	FRCG-04	CUBA 200X300mm	3 L	272x275x497	2,9
	FRCG-08	2 CUBAS 200X300mm	5 L	272x520x497	5,3

ESQUEMA ELÉCTRICO TFRE/FRCE



LIMPIEZA

La limpieza de los equipos debe hacerse siempre después de su uso. No utilice abrasivos, sólo jabón. Trate de no uso excesivo de agua para no dañar ningún componente eléctrico.

- Para un funcionamiento correcto, este equipo debe estar instalado a temperatura ambiente entre 5 ° C a 25 ° C.
- Este equipo no se debe limpiar con un chorro de agua.
- La máquina no puede ser sumergido para la limpieza.

MANUTENCIÓN

- Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico según se especifica en las leyes locales y nacionales.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o servicio técnico autorizado con un cable especial disponible del fabricante o servicio técnico autorizado, con el fin de prevenir accidentes.

LIMPEZA

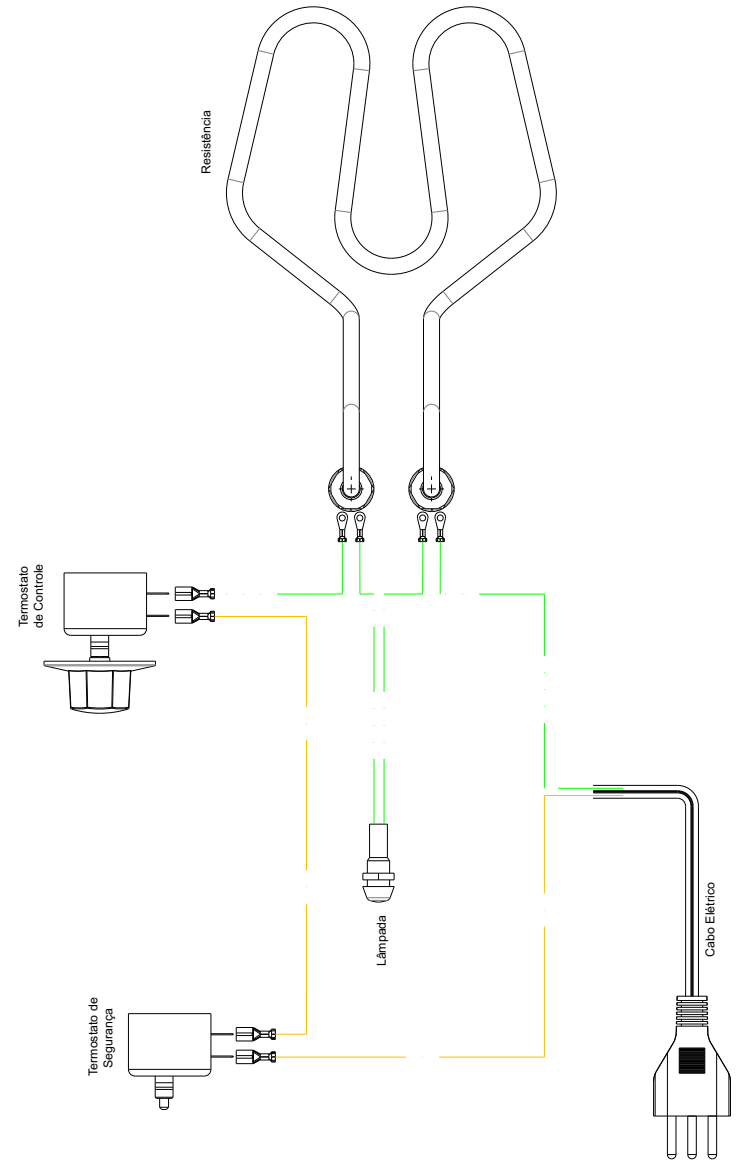
A limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização. Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro. Procure evitar o uso excessivo de água para não danificar nenhum componente elétrico.

- Para a operação adequada, este aparelho deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C.
- Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.
- A máquina não poderá ser submergida para limpeza.

MANUTENÇÃO

- Um eletricista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais. .
- Caso o cordão de alimentação esteja danificado, o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante ou serviço autorizado com um cordão de alimentação especial disponibilizado pelo fabricante ou serviço autorizado, com o objetivo de prevenir acidentes.

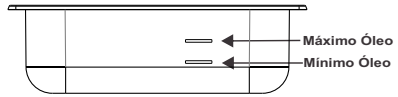
ESQUEMA ELÉTRICO TFRE/FRCE



PROPUESTAS DE TEMPERATURAS

ALIMENTO	TEMPERATURA
Batatas	190 °C
Pescados e lula	180 °C
Croquetes, polenta e frango	170 °C
Carnes	160 °C
Churros	160 °C
Verduras	150 °C

FRCE



TFRE

Importante

La cantidad de óleo qye se utiliza en fritador puede variar con el tipo de alimentos. Alimentos pesados requieren un cuidadoso a ser fritados a fin de que el óleo no respingue. Respetar la cantidad de aceite indicadas en la cuba.

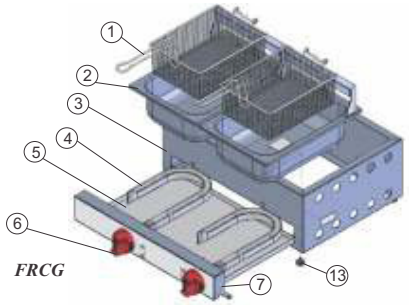
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

PRODUCTO	MODELO	Tamanho do Recipiente	Capacidad Máx. Óleo	Potencia Resistencia	Dimensiones (AxBxC)	Peso kg
FRITADORES ELÉCTRICOS	TFRE-03 127V	TACHO Ø315mm	3 L	2000W	179x400x488	2,4
	TFRE-03 220V	TACHO Ø315mm	3 L	2500W	179x400x488	2,4
	TFRE-05 127V	TACHO Ø440mm	5 L	2500W	179x523x633	3,28
	TFRE-05 220V	TACHO Ø440mm	5 L	3500W	179x523x633	3,28
	FRCE-03 127V	CUBA 200X300x100mm	3 L	2500W	223x244x582	2,9
	FRCE-03 220V	CUBA 200X300x100mm	3 L	2500W	223x244x582	2,9
	FRCE-06 127V	2 CUBAS 200X300x100mm	3+3 L	(2) 2500W	223x490x582	5,3
	FRCE-06 220V	2 CUBAS 200X300x100mm	3+3 L	(2) 2500W	223x490x582	5,3
	FRCE-05 127V	CUBA 230X300x150mm	5 L	3100W	300X270X590	4,4
	FRCE-05 220V	CUBA 230X300x150mm	5 L	3000W	300X270X590	4,4
	FRCE-10 127V	2 CUBAS 230X300x150mm	5+5 L	(2) 3100W	300X550X590	8,8
	FRCE-10 220V	2 CUBAS 230X300x150mm	5+5 L	(2) 3000W	300X550X590	8,8

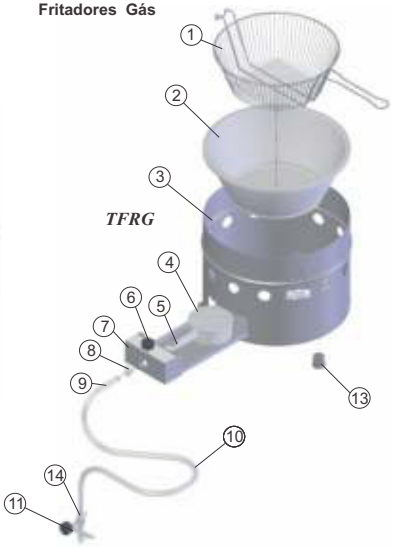
PRODUCTO	MODELO	Tamanõ del Envase	Capacidad Máx. Óleo	Dimensiones (AXBXC)	Peso kg
FRITADORES À GÁS	TFRG-03	TACHO Ø315mm	3 L	252x373x488	2,4
	TFRG-05	TACHO Ø440mm	5 L	252x501x633	3,2
	FRCG-04	CUBA 200X300mm	3 L	272x275x497	2,9
	FRCG-08	2 CUBAS 200X300mm	5 L	272x520x497	5,3

METALCUBAS G.PANIZ

Atualização: 14/11/13



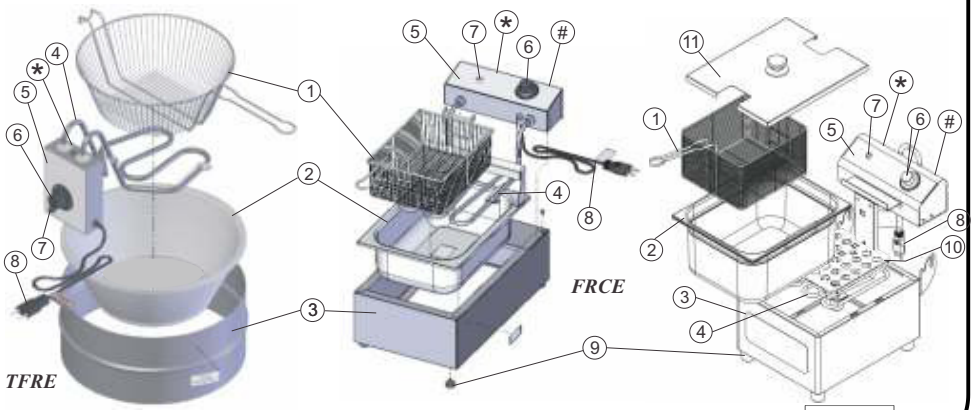
Fritadores Gás



La Metalcubas se reserva el derecho de hacer cualquier cambio en la información sin previo aviso

Fritadores Elétricos

Item	Descrição	CÓDIGOS (FRITADORES ELÉTRICOS)											
		TFRE-03 127V	TFRE-03 220V	TFRE-05 127V	TFRE-05 220V	FRCE-03 127V	FRCE-03 220V	FRCE-06 127V	FRCE-06 220V	FRCE-05 127V	FRCE-05 220V	FRCE-10 127V	FRCE-10 220V
1	Cesto	9910	9910	9955	9955	10038	10038	10038	10038	15125	15125	15125	15125
2	Tacho/Cuba	9911	9911	9953	9953	9984	9984	9984	9984	15320	15320	15320	15320
3	Estrutura	9909	9909	9956	9956	10046	10046	10054	10054	15055	15055	15056	15056
4	Resistência	9898	9947	9950	9951	10044	10045	10044	10045	15121	15120	15121	15120
5	Caixa painel	9907	9907	9907	9907	10040	10040	10040	10040	15115	15115	15115	15115
6	Termostato	17880	17880	17880	17880	MTC 599	17880	MTC 599	17880	MTC 599	17880	MTC 599	17880
7	Sinaleira	9902	9899	9902	9899	9902	9899	9902	9899	9902	9899	9902	9899
8	Cabo elétrico	16121	17708	17708	17708	17890	17889	17890	17889	17710	17889	17710	17889
9	Pé borracha	xxx	xxx	xxx	xxx	10051	10051	10051	10051	12038	12038	12038	12038
10	Conj. Proteção	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	15111	15111	15111	15111
11	Conj. Tampa	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	15129	15129	15129	15129
*	Termostato. Seg.	17854	17854	17854	17854	MTC 600	17854	MTC 600	17854	MTC 600	17854	MTC 600	17854
#	Conector Sapata	17733	17733	17733	17733	17733	17733	17733	17733	17733	17733	17733	17733



VERSIÓN EN ESPAÑOL

METALCUBAS® G.PANIZ

PRESENTACIÓN

La compañía se especializa en el negocio de maquinaria para alimentación, ofreciendo una variada línea de productos que satisfagan las necesidades del mercado. Hay docenas de dispositivos diseñados para facilitar el trabajo de los que trabajan en el campo de la nutrición. Suministramos equipos para restaurantes, panaderías, carnicerías, pizzerías, supermercados, panaderías e incluso para cocinas residenciales e industriales.

Todos los productos están fabricados con materiales de alta calidad y mano de obra superior, dentro de las reglas de las leyes de seguridad e higiene.

La facilidad de instalación, mínimo mantenimiento, bajo consumo y alto rendimiento de la producción, poner el METALCUBAS productos por delante en el mercado, con las ventajas de la economía, la productividad, la seguridad y la calidad.

Queremos felicitarlo por la elección de un co producto de calidad que se merece el nombre, **METALCUBAS**.

FINALIDAD DEL MANUAL

El propósito de este manual es para pasar la información necesaria al usuario sobre el producto que acaba de adquirir. Lea atentamente este manual y utilizar la orientación correcta para que pueda obtener un mejor uso y durabilidad.

SEGURIDAD

• Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales, la falta de experiencia o conocimiento, a menos que hayan sido instruidos en el uso de este aparato por una persona responsable de su seguridad.

Equipotencialidad
IEC 60417-5021

Para identificar el terminal de interconexión, que tiene como objetivo mantener varios dispositivos con el mismo potencial. No es necesariamente el país de una llamada local

Tierra de Protección
IEC 60417-5019

Identificar qualquer terminal que é destinado para conexão com um condutor externo para proteção contra choque elétrico em caso de uma falha, ou no terminal de uma terra de proteção (Terra) eletrodo.

Indica que el elemento de calentamiento está encendido.

Tensión Peligrosa
IEC 60417-5036

Para indicar el riesgo de tensiones peligrosas.

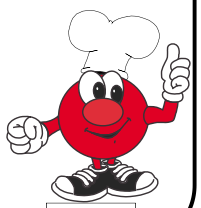
Superficie Caliente
IEC 60417-5041

Para indicar que el elemento marcado puede estar caliente y no debe tocarse con precaución.

• Asegúrese de que el tensión de su aparato cumple con las etiquetas que acompañan al producto (el cable de alimentación).

• Para evitar descargas eléctricas o daños en el producto verificar la fundamentación de su red eléctrica.

• Los niños deben ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.



INSTRUCCIONES DE USO

ATENCIÓN

Este aparato no está previsto que sea utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, excepto que se le haya dado instrucción o supervisión referida al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños se deben supervisar para asegurar que no jueguen con el aparato.

- Retire toda la protección de PVC (película para la protección de acero inoxidable) antes de poner su fritador en funcionamiento.
- Antes de ligar el fritador asegurarse de que la tensión eléctrica de su establecimiento es el mismo indicado en la etiqueta del producto.
- Coloque el termostato a la temperatura deseada. El termostato desenchufara el equipo en el momento e que el aceite llegue a la temperatura indicada, y hará que se conecta automáticamente cuando la temperatura disminuir.
- Nunca ligue el equipo, sin que la resistencia es plenamente inmersos en aceite.
- Se recomienda que la temperatura del aceite no supere los 190 ° C, ya que esto provoca la quema de las características del aceite.
- Compruebe la acumulación de residuos freír en la parte inferior del tanque, hacendo limpieza periódica.
- Evite el viaje o mover el fritador cuando se calienta con aceite y/o el fritador está conectado.
- El uso de aceite usado, se han reducido proceso de inflamación y es más propenso a ebullición (Con los derrames de aceite hirviendo).

ADVERTENCIA:
Durante la instalación: no coloque sobre superficies o paredes, tabiques o cerca de muebles de cocina y similares, a menos que estén hechas de material no combustible o recubiertos con material aislante térmico incombustible y la atención a la normativa contra incendios prevención.

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

Freidoras de Gas

Item	DESCRIPCIÓN	CÓDIGOS (FREIDORA DE GAS)			
		TFRG-03	TFRG-05	FRCG-04	FRCG-08
1	Cesto	16128	16124	10038	10038
2	Tacho / Cuba	9911	9953	9984	9984
3	Conj. Estrutura	9980	9968	10046	10054
4	Queimador	9975	9969	10106	10106
5	Bandeja	9960	9960	10107	10124
6	Registro/Manípulo	9986	9986	12068	12068
7	Painel	9964	9964	10110	10119
8	Injetor	9962	9962	Xxx	Xxx
9	Abraçadeira maior	9978	9978	Xxx	Xxx
10	Mangueira gás	9963	9963	Xxx	Xxx
11	Registro	9970	9970	Xxx	Xxx
12	Niple borboleta	9985	9985	Xxx	Xxx
13	Pé	9988	9988	10051	10051
14	Abraçadeira menor	10367	10367	xxx	xxx